

UNITRE Con Taravella e Tarenzo si parlerà di Pellegrino Artusi

Un caposaldo della cucina non capito dal suo tempo

Il libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" oggi è un testo "sacro", ma nel 1891 non venne compreso

di **Lucia Macchioni**

Pietra miliare della cucina italiana, Pellegrino Artusi è stato un vero e proprio precursore dell'arte della buona tavola, con un manuale di gastronomia che, nel 1891, si era rivelato senza dubbio un libro fuori tempo, insomma, poco compreso. Ma "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" oggi rappresenta un testo "sacro" della gastronomia "made in Italy" che, fornisce una raccolta completa di ricette provenienti da tutto lo Stivale, includendo tra le sue pagine curiosità e aneddoti, e prestando una buona dose di attenzione alle preparazioni casalinghe.

Nato a Forlì il 4 agosto 1820, Artusi è stato uno scrittore, gastronomo e critico letterario: «Uno dei mostri sacri della storia dell'alimentazione - dice il direttore dell'Università delle tre età Stefano Taravella che, venerdì 26 settembre (ore 16) in piazza della Vittoria condurrà la conferenza presso il Pala Bcc Lodi - Insieme a Paolo Tarenzi, esperto della storia dell'alimentazione, presenteremo un caposaldo della



Paolo Tarenzi in un incontro all'Unitre, sotto Pellegrino Artusi



tradizione culinaria italiana, quella che ci contraddistingue in tutto il mondo per la cultura della buona tavola».

All'interno della manifesta-

zione "Le Forme del gusto" l'evento a cura dell'Unitre vuole essere un momento di approfondimento aperto alla cittadinanza: «Come Unitre proponiamo un fitto programma di conferenze dedicate esclusivamente ai soci - spiega Taravella -, ma, oltre alla programmazione dell'anno accademico, non mancano occasioni, proprio come questa, in cui l'associazione si fa promotrice della cultura allargata alla comunità. Momenti di approfondimento e di riflessione che, in collaborazione con realtà ed enti locali, rendono l'Unitre un riferimento che parla delle radici». ■

La CASA DEL PORCINO e del TARTUFO

F.lli Bianchi

- Tartufi bianchi e neri
- Porcini freschi
- Porcini secchi e sott'olio

"LE FORME DEL GUSTO"
TI ASPETTIAMO

Venerdì 26 - Sabato 27 - Domenica 28
dalle ore 9.00 alle 19.00

a Lodi in Piazza della Vittoria (Ang. Corso Roma)

BOBBIO (Pc) C.da di Porta Nova, 30
tel. 0523.93.69.49 - 0523.93.33.28



UNICO
CENTRO
ASSISTENZA
AUTORIZZATO
folletto
bimby®



Assistenza, ricambi e consumabili originali anche per BRAUN e Oral-B

VORWERK folletto bimby BRAUN Oral-B

LODI - viale Italia 15 - T. 0371.34056 ☎ 324 682 2445
PIACENZA - via Emmanuelli 60 - T. 0523 712391



"Al Raviolo d'Oro"
www.alraviolodoro.it

**LABORATORIO
ARTIGIANALE
DI PASTE FRESCHE**

Solo ingredienti genuini e stagionali.
I prodotti non contengono
nessun tipo di conservante.

LODI
Corso Adda n. 22
Tel. 0371.421967

CREMA
Via Cavour n. 38
Tel. 0373.500823

**PASTA FRESCA
RAVIOLI
SALUMERIA
GASTRONOMIA
E**

**PRODOTTI
TIPICI LODIGIANI**

LODI
Corso Vittorio Emanuele II n. 72
Tel. 0371 421832



CARENA
caseificio

dal 1924

CASEIFICIO CARENA ANGELO E FIGLI snc

Caselle Lurani (LO) - via Pozzo Bonella, 7
Tel. 0371 / 96054

caseificiocarena@caseificiocarena.it
www.caseificiocarena.it